



COMUNE DI BITONTO

Città Metropolitana di Bari

CODICE FISCALE E PARTITA IVA 00382650729

Bitonto 12.6.2018

CONTROLLO QUALITA' DELLA MENSA ANNO SCOLASTICO 2017/2018

Il Comune di Bitonto effettua il monitoraggio della qualità del servizio mensa secondo diverse tipologie di controlli, come di seguito riportato:

TIPOLOGIA	SOGGETTI
Igienico-sanitario	A.S.L. BA
Somministrazione questionari	Ufficio Refezione – Commissione Mensa
Corrispondenza tabelle alimentari/menù indicati nel capitolato –	Funzionario comunale- Direttore di esecuzione del contratto mensa - Dott. Vito Porzia -
Controllo qualità del cibo Panel di assaggio	Commissione Mensa Personale Ufficio Refezione scolastica del Comune
Controlli manutentivi	Ufficio tecnico comunale

CONTROLLI DELL'AZIENDA A.S.L.BA

L'Amministrazione Comunale, a mezzo del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. di Bari, ha il più ampio ed insindacabile diritto di vigilanza e controllo di carattere sanitario, igienico e tecnico.

Il controllo consiste in una o più delle seguenti operazioni:

- a) ispezione;
- b) prelievo dei campioni;
- c) analisi dei campioni;
- d) controllo sull'igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature ed impianti;
- e) esame dei documenti;
- f) esame dei sistemi di verifica implementati dall'impresa e dei relativi risultati.

L'oggetto dei controlli sono le condizioni degli impianti, delle attrezzature, dei locali, dei mezzi di trasporto nelle varie fasi di lavorazione, produzione, magazzinaggio, trasporto e distribuzione, le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato, i prodotti semi lavorati, i prodotti finiti, i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione ed i relativi presidi chimici ed i detergenti, i processi tecnologici di lavorazione, i mezzi e le modalità di conservazione, il programma di formazione degli addetti.

Nell'ambito delle citate operazioni, l'Amministrazione Comunale, con nota pec 0033707/2017 del 18/09/2017, richiedeva alla competente A.S.L., in considerazione della inagibilità temporanea dei refettori delle scuole statali "Arco Pinto- Don Milani" – infanzia e primaria – interessati, tra l'altro, dai lavori di rifunionalizzazione, di poter autorizzare in deroga al DM 18.12.1975, la consumazione, nelle rispettive aule didattiche, dei pasti, già porzionati e distribuiti in vaschette sigillate dalla Ditta esterna affidataria. La stessa richiesta, essendo rimasta priva di riscontro, veniva reiterata con nota pec comunale del 22/11/2017, prot.43058/2017.

Con ulteriore nota pec, prot. n. 0043472/2017 del 25/11/2017, l'Amministrazione Comunale chiedeva alla A.S.L., nell'ambito dei controlli di routine, di effettuare un sopralluogo ispettivo presso la sede operativa del Centro Cottura gestito dal Raggruppamento Temporaneo Pastore srl e Capital srl avente sede in Bitonto alla via Giuseppe Dossetti, n.8, teso a verificare il rispetto dei requisiti igienico sanitari in tutte le fasi, dalla conservazione delle materie prime alla lavorazione e distribuzione dei pasti presso i plessi interessati al servizio.

L'Azienda A.S.L., eseguiva i controlli richiesti in diversi plessi, facendo pervenire alla Civica Amministrazione i relativi esiti che di seguito si riportano.

L'ispezione dell' autorità sanitaria in data 31.01.2018 presso il plesso scolastico comunale "Don Milani – Arco Pinto" ha dato il seguente esito riportato nel relativo verbale n.87/18, in atti. L'esito non ha rilevato irregolarità o condizioni igienico sanitarie pregiudizievoli degli ambienti, delle attrezzature, degli alimenti e del personale, fatta eccezione per l'assenza di armadietti spogliatoio del personale della ditta Pastore nel vano antistante il servizio igienico ad esso dedicato posto al piano ammezzato e l'impropria apposizione degli stessi nel refettorio della scuola dell'infanzia.

Tenuto conto della particolare contingenza della inagibilità dei refettori che si protrae dal 2016 e con l'auspicio della repentina conclusione dei lavori di ristrutturazione con conseguente ripristino degli ambienti adibiti a mensa così come stabilito dal DM 18/12/75, la stessa autorità ha confermato, in via del tutto eccezionale e temporanea la fornitura, presso la citata scuola dei pasti preconfezionati in monoporzione da parte della ditta esterna e la somministrazione nelle aule didattiche previa sanificazione degli ambienti e suppellettili prima e dopo.

A seguito di ispezione in data 28.04.2018, presso la scuola dell'infanzia in Piazza Rodari, appartenente all'Istituto Comprensivo "Modugno Rutigliano Rogadeo, la A.S.L. ha rilevato la presenza di umidità presso la sala mensa, così come riportato nel relativo verbale n.113/18, non disponendo specifiche prescrizioni.

A seguito di ispezione in data 26.04.2018, presso la scuola dell'infanzia "DE AMICIS" appartenente al Circolo Didattico "Nicola Fornelli, la A.S.L. ,con riguardo alla sala mensa, ha rilevato la presenza di umidità, come riportato nel relativo verbale n.87/18, non disponendo specifiche prescrizioni.

COMMISSIONE MENSA

Il controllo sul corretto funzionamento del servizio è effettuato anche dalla Commissione Mensa Scolastica, secondo le modalità del relativo regolamento, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 38 del 28/04/2014.

Per l'anno scolastico 2017/2018, la Commissione mensa si è regolarmente costituita in data 14 dicembre 2017. La Commissione ha finalità di favorire la partecipazione, di assicurare la massima trasparenza nella gestione del servizio di ristorazione scolastica e di attivare forme di collaborazione e di coinvolgimento dell'utenza. La Commissione Mensa quale organo consultivo e propositivo, in particolare esercita, nell'interesse dell'utenza: A) un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, soggetto titolare del servizio; B) un ruolo di monitoraggio del gradimento del pasto e di qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione; C) un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio e controllo del rispetto del capitolato d'appalto. D) un ruolo propositivo rispetto ad iniziative tese al miglioramento del servizio di ristorazione scolastica nel suo complesso.

La Commissione mensa è composta da:

- n. 1 rappresentante dei genitori degli alunni fruitori (per ciascuno dei Circoli Didattici / Istituto Comprensivo Statale in cui è attivato il servizio di refezione scolastica);

- il Dirigente Scolastico di ciascun Circolo Didattico/Istituto Comprensivo Statale, o suo delegato scelto fra il personale docente e non, per ogni Circolo Didattico/Istituto Comprensivo Statale in cui è attivato il servizio di refezione scolastica;
- il Responsabile del Servizio Patrimonio e per la Pubblica Istruzione, dott.ssa Tiziana Conte;
- un rappresentante della ditta aggiudicataria del servizio – RTI Pastore srl e Capital srl - nella persona della dott.ssa Maria Grazia Pice;

E' inoltre invitato permanente l'Assessore alla Pubblica Istruzione, Avv. Angela Saracino.

Nella stessa data della sua costituzione, la Commissione Mensa si è riunita per affrontare temi vari. Il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione approfittava nel dare atto delle risultanze dell'indagine sulla soddisfazione degli utenti del servizio condotta nel mese precedente – novembre 2017- presso tutti i plessi fruitori del servizio- evidenziando che gli utenti avevano manifestato una netta preferenza per i primi piatti e i secondi con livello di soddisfazione “buono”, mentre veniva confermato lo scarso gradimento per le verdure. **Le principali criticità emerse erano relative al gusto personale.**

Dall'indagine sono stati tratti spunti per proporre, per l'anno scolastico 2018 /2019, una rivisitazione del menù prevedendo la sostituzione di alcuni piatti risultati poco apprezzati dall'utenza, la modifica di ingredienti e metodi di cottura per aumentarne il gradimento. A conclusione dell'incontro, si è convenuto di avviare un percorso partecipato per la elaborazione di un nuovo menu' che coniughi “salute” e “gusto”. A tal proposito, il Comune, invitava le scuole a formulare una proposta di menù per rilevare i gusti e le preferenze dei bambini. Le proposte sono state oggetto di trattazione nell'incontro dell'11 maggio 2018 sul **MENU' PARTECIPATO**, alla presenza del nutrizionista esterno incaricato, Dott. Zanga Federico

Durante l'incontro, veniva ribadito dai docenti lo scarso interesse registrato tra i bambini per taluni alimenti, tra cui, la mozzarella, la pasta al sugo e i legumi, proponendo, allo stesso tempo, l'inserimento nel nuovo menù, di pietanze che potrebbero riscuotere maggior gradimento come : patate fritte, ciambellone, insalata di riso, frittelle di zucchine.

Il dott. Zanga Federico riferiva che avrebbe elaborato il menu' tenendo conto delle proposte avanzate dagli astanti nel limite del rispetto delle Linee Guida per una sana alimentazione dell'INRAN (Istituto nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione).

Il menu' redatto dall'esperto sara' sottoposto all'approvazione dell'A.S.L., che ha il compito istituzionale di valutarne la correttezza nutrizionale.

CONTROLLI DEL COMUNE

Un rappresentante del Comune effettua sopralluoghi con cadenza settimanale presso i plessi scolastici. Procede all'assaggio del cibo ed alla compilazione di un'apposita scheda analoga a quella utilizzata per il monitoraggio, al fine di verificare la corrispondenza delle pietanze servite al menu' giornaliero, gradevolezza al palato di temperatura e qualità, rispetto delle norme igieniche. Nello specifico, il Dott. Porzia, funzionario preposto all'Ufficio mensa, ha effettuato verifiche non programmate, con esito positivo, presso i seguenti plessi nella data accanto a ciascuno indicata.

Data sopralluogo	Plesso Scuola Infanzia / Scuola Primaria	Osservazioni
05 marzo '18	Plesso Scuola Infanzia di Palombaio	Corrispondenza delle pietanze servite al menù giornaliero/ temperatura e qualità gradevoli al palato/osservate norme igieniche operatrici ed aule
13 marzo '18	Plesso Scuola Infanzia di Via F.sco Spinelli - Bitonto	Corrispondenza delle pietanze servite al menù giornaliero/ temperatura e qualità

		gradevoli al palato/ osservate norme igieniche operatrici + refettorio
19 marzo '18	Plesso Scuola Infanzia di Via P. Togliatti Bitonto	Corrispondenza delle pietanze servite al menù giornaliero/ temperatura e qualità gradevoli al palato/ osservate norme igieniche operatrici e refettorio
06/04/18	Plesso Scuola Infanzia di Viale Papa Giovanni XXIII° - Bitonto	Corrispondenza delle pietanze servite al menù giornaliero/ temperatura e qualità gradevoli al palato/ osservate norme igieniche operatrici e refettorio
11/04/2018	Plesso Scuola Infanzia di Via P. Togliatti Bitonto	Corrispondenza delle pietanze servite al menù giornaliero/ temperatura e qualità gradevoli al palato/ osservate norme igieniche operatrici e refettorio + vano dispensa
18 aprile '18	Plesso Scuola Infanzia di Via F.sco Spinelli - Bitonto	Corrispondenza delle pietanze servite al menù giornaliero/ temperatura e qualità gradevoli al palato/ osservate norme igieniche operatrici e refettorio + vano dispensa e servizi igienici
11 maggio '18	Plesso Scuola Infanzia di Via P. Togliatti - Bitonto	Corrispondenza delle pietanze servite al menù giornaliero/ temperatura e qualità gradevoli al palato/ osservate norme igieniche operatrici e refettorio + vano dispensa e servizi igienici
14 maggio '18	Plesso Scuola Infanzia di Via T. Traetta - Bitonto	Corrispondenza delle pietanze servite al menù giornaliero/ temperatura e qualità gradevoli al palato/ osservate norme igieniche operatrici e refettorio + vano dispensa e servizi igienici

L'Amministrazione Comunale avvia i controlli, altresì, sulla base di segnalazioni da parte dei dirigenti scolastici e delle famiglie che, per il corrente anno scolastico, non risultano pervenute.

Il Responsabile del Servizio
Dott.ssa Tiziana Conte